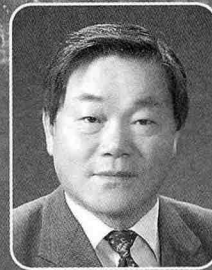


“국산 돼지고기 소비증가를 위해서는 햄의 소비증가가 필요하다”



이영진 부회장
(사)한국육가공협회

1. 햄의 유래

햄(Ham)은 영어로 돼지의 허벅다리살을 지칭하는 말로 통상적으로 돼지의 허벅다리살을 가공하여 만든 제품을 햄이라 부른다. 햄의 발원지라 할 수 있는 서구에서는 허벅다리살 이외의 부위가 섞이거나 고기를 갈아서 만든 제품은 햄이라 부르지 않았다. 다른 부위를 이용하여 햄과 유사한 공정으로 만든 제품은 예를 들어 등심햄(Loin ham) 또는 어깨살햄(Shoulder ham)처럼 부위명칭을 명기한다.

일본과 한국에서는 어묵(생선살)을 이용하여 햄과 소시지를 모방한 제품을 만든 것이 오늘날 육가공의 효시가 되었다. 그리고 그 과정에 육피를 섞어 압착, 성형한 제품을 프레스햄이라 불렀다.

프레스햄은 일본과 한국에서만 만들어지며 저급 제품에 햄이란 명칭을 붙여 고급제품의 이미지를 부여하고자 지어진 이름이다. 프레스햄은 서구적 기준에 의하면 갈아서 만든 제품이기 때문에 소시지로 분류된다. 실제로 육피와 결합육이 혼합된 프레스햄과 유사한 제품들이 서구에서는 소시지로 명명되고 있다. 서구적 기준의 햄을 우리나라에서는 프레스햄과 구분하여 수제햄이라 부르고 있다.

우리가 알고 있는 햄은 대체로 가열한 햄이다. 원형의 부분육에 소금물을 일정량 주사한 후 가열하여 부드럽게 먹도록 만든 제품들이다. 그런데 우리나라에 아직 본격적으로 소개가 되지 않은 햄으로 생햄(발효햄)이 있다. 생햄은 단순히 소금에 절여 공기 중에서 반 건조시킨 공기건조햄과 혼연

을 통해 건조를 촉진하고 보존성을 높이는 훈연햄으로 크게 나누어진다. 공기건조햄은 로마시대부터 시작되어 지중해연안이 발원지이며 현재 스페인의 하몽(Jamon)과 이탈리아의 파르마햄(Parma ham)이 세계적으로 잘 알려져 있다. 하몽은 2002년 그리고 파르마햄은 2006년에 우리나라에 수입이 허용되어 국내에 소개되고 있다. 이들 공기건조햄은 제조기간이 1년씩 걸려 만들어지는 고급제품으로 돼지 허벅다리 한 개의 가격이 돼지 한 마리가격의 두 배 정도 된다.

유럽의 알프스 이북에서는 강우량이 많고 공기가 습하여 자연조건이 공기건조햄의 제조에 적합하지 않았다. 이 지역에서는 그래서 훈연방법을 동원하여 공기건조햄과 유사한 훈연햄을 만들었다. 이들 훈연햄은 제조방법에 따라 3주에서 6개월이면 제품이 완성되어 비교적 저가의 생햄을 만들 수 있게 되었으며 생햄의 대중화를 이끌었다.

2. 햄 제품의 장점

햄은 돼지고기를 원형 그대로 가공한 제품이라서 자연식품에 가깝다. 갈아서 만든 육가공품에 대해서는 소비자들이 어떤 종류, 어떤 품질의 재료를 섞어 만들었는지 의문을 가질 수 있겠으나 햄에 대해서는 그런 의문이 생기지 않는다. 햄의 제조에 주로 사용되는 부위는 돼지의 허벅다리살과 등심 그리고 안심이다 이들 부위는 지방함량이 5% 이내로 매우 낮아 칼로리 부담이 없다. 체중관리에 적극적인 웰빙시대의 소비자들에게 안심맞춤의 육가공품이다. 식육과 육가공품의 소비가 많은 서구인들 또한 근래에 비만을 우려하여 전체적인 식육과 육가공품의 소비는 줄이는 경향이 있으나 햄의 소비는 오히려 크게 늘리는 추세이다.

3. 우리나라의 햄 소비

햄이 우리나라에서는 아직 폭 넓은 소비층을 확보하지 못하고 있다. 프레스햄에 비해 가격이 월등하게 높아 소비자들이 가격적인 부담을 갖는다. 그리고 원형 가공된 햄은 덩어리가 커서 구매단위도 높을 뿐만 아니라 사용 후 남은 부분을 간수하는데 어려움이 따른다. 햄은 그래서 주로 명절에 선물세트로 판매된다. 어쩌다 햄을 선물로 받으면 어떻게 먹어야 할지 이용방법을 잘 모른다. 대부분 프레스햄이나 소시지처럼 프라이팬에 구어 먹는다. 프라이팬에 굽다 보면 수분이 빠지고 딱딱해진다. 햄은 지방이 적어서 가열과정에서 수분이 많이 빠지면 프레스햄이나 소시지에 비해 딱딱함이 더욱 심해진다. 그래서 햄의 소비가 늘지 않는다.

4. 햄의 소비를 늘리려면

햄의 소비가 늘어나려면 소비자들이 재 가열하지 않고 그대로 먹는 방법에 익숙해져야 한다. 햄은 기본적으로 Ready to eat 제품이다. 가열하지 않고 그냥 먹어도 안전하도록 만들어 진 제품이다. 냉식으로 이용하면 맛 또한 더욱 상큼한 식품이다. 얇게 썰어 술안주로 이용하거나 밥을 싸서 먹어도 좋고 채를 썰어 샐러드에 넣어도 좋다. 햄 초밥도 먹을 만하다.

육가공업체에서는 소비자들에게 구매단위를 줄이고 이용 후 남은 부분을 간수하는 부담을 덜어주기 위해 얇게 썰어 100g 또는 200g 정도의 1회 이용단위의 작은 포장제품을 만들어 낼 필요가 있다. 다른 나라에서처럼 소매매장에서 덩어리가 큰 원형 햄을 구입하여 정육을 썰어 팔듯이 고객이 원하는 양만큼 썰어서 팔 수 있는 제도적 방안도



강구되어야 한다.

햄은 지방이 적어 부담 없이 먹을 수 있는 고급 단백질식품으로 남녀노소 누구에게나 권장할 수 있는 육가공제품이다. 햄의 소비촉진은 또한 양돈 농가들에게 커다란 도움이 된다. 양돈업계에서는 자조금을 마련하여 돼지고기 소비홍보를 하고 있

다. 홍보내용의 중점은 후지, 등심 그리고 안심과 같은 비 선호부위를 많이 구매하여 이용해 달라는 것이다. 이들 부위의 적체가 돼지고기 수급불안의 원인이 되고 있기 때문이다.

이들 부위의 상시적 적체는 우리나라에만 있는 독특한 현상으로 그 원인은 식육가공품 그 중에도 특히 햄의 소비가 늘지 않기 때문이다. 허벅다리 살이나 등심 또는 안심은 근육 내 지방이 적어 가열하면 딱딱해지기 때문에 일반 조리용으로는 적합하지 않다. 다른 나라에서는 이들 부위를 부드럽게 먹도록 하기 위하여 햄이란 가공제품을 만들었다. 그런데 우리나라에서는 햄의 소비가 늘지 않아 지방함량이 낮은 영양생리학적으로 우수한 저지방부위들이 적체현상을 보이고 있다. 따라서 햄의 제조와 소비는 소비자의 웰빙육구를 충족시킬 뿐만 아니라 국내 양돈업을 육성하는데 큰 도움이 될 것이다. **양돈**

전문가 무료상담,

무엇이든 물어보세요!

양돈장의 고민
해결하는
가장 쉬운 방법!!



- ▲ 경영 및 정책 ▲ 수급 및 돈가 전망 ▲ 사료 ▲ 질병 ▲ 사양 ▲ 시설 및 환기 ▲ 분뇨
- ▲ 번식 및 육종, 인공수정 ▲ 육가공 및 유통분야 ▲ 세무 등 34명의 분야별 전문가 전문상담

* 전문가 상담코너에 들어오기 위해서는 먼저 협회 홈페이지에서 '게시판'을 클릭한 후 좌측에 있는 '전문가 상담코너'를 클릭하세요. 양돈농가 여러분의 많은 참여 바랍니다.

대한양돈협회 www.koreapork.or.kr